


etero




PRANZO | LUNCH

BENVENUTO WELCOME	Pane artigianale e olio extravergine biologico <i>Artisanal sourdough bread and extra virgin olive oil</i> 1	5
ANTIPASTI STARTERS	 Parmigiana di melanzana e salsa al basilico <i>Baked eggplant parmigiana with basil sauce</i> 1-3-5-7-8-9-12	28
	  Tartare di manzo, uova mimosa, parmigiano reggiano e asparagi di Cantello IGP <i>Hand-cut beef tartare, mimosa egg, Parmigiano Reggiano and Cantello IGP asparagus</i> 3-4-7-9-10-12	30
	 Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala <i>Parma prosciutto and buffalo mozzarella</i> 7-12	26
	Gambero rosso, mozzarella di bufala, pomodori rossi, gialli e basilico <i>Red prawns, buffalo mozzarella, red and yellow tomatoes, basil</i> 1-2-7-9-12	32
INSALATE SALADS	  Insalata vegana con lattuga baby, avocado, limone candito e amaranto soffiato <i>Vegan salad with baby lettuce, avocado, candied lemon, and puffed amaranth</i>	22
	Cesar salad, pollo, bacon croccante, Parmigiano Reggiano e salsa cesar <i>Caesar salad with chicken, crispy bacon, Parmigiano Reggiano, and Caesar dressing</i> 1-3-4-7-8-9	28
SANDWICH SANDWICHES	Hamburger di manzo, pomodoro, lattuga, maionese e patatine fritte <i>Beef burger, tomato, lettuce, mayonnaise, and French fries</i> 1-3-5-7	30
	Club sandwich Brera, maionese, pomodoro, pollo arrosto, uova e bacon con patatine fritte <i>Brera club sandwich with mayonnaise, tomato, roasted chicken, eggs and bacon, served with French fries</i> 1-3-5-7-8-10	30
PRIMI FIRST COURSES	Linguina cacio e pepe con gamberi rossi marinati al lime <i>Cacio e pepe linguine with lime-marinated red prawns</i> 1-2-7-12	36
	 Tagliolini ai frutti di mare con crema di melanzane e maggiorana <i>Tagliolini with Mediterranean seafood, eggplant cream and marjoram</i> 1-3-4-12-14	35
	  Spaghettoni ai tre pomodori e basilico (Datterini, Piennolo, San Marzano) <i>Artisanal spaghettoni with three heritage tomatoes and fresh basil</i> 1-12	28

etero

SECONDI MAIN COURSES

  Filetto di manzo e il suo fondo
con patate novelle arrosto
Beef fillet with its pan sauce and roasted baby potatoes
7-9 38


   Pescato del giorno, agretti all'agro
e salsa ai frutti di mare
Catch of the day, lightly sour agretti and seafood sauce
4-9-12-14 42

Calamaro ripieno, crema di ricotta di bufala
e limone candito
*Stuffed calamari, buffalo ricotta cream
and candied lemon*
1-4-5-7-9-12-14 38

CONTORNI SIDES

  Zucchine alla scapece
Zucchini scapece
1-5-12 14

  Patate novelle al forno
Oven-roasted baby potatoes
7 14

   Carciofo alla romana
Roman-style artichoke
12 16

DOLCI DESSERTS

  Tiramisù Brera
Brera tiramisù
3-7-8 16

 Babà con spuma al rhum e sorbetto alle amarene
*Rum babà with light rum mousse
and sour cherry sorbet*
1-3-7-8-12 16

 Macedonia di frutta fresca con sorbetto al limone
Fresh fruit salad with lemon sorbet
7 16

  Selezione di gelati e sorbetti Brera
(singola pallina)
*Selection of Casa Brera gelato and sorbets
(single scoop)* 6

Servizio e I.V.A. inclusi / Service and V.A.T. included

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.

In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.

Our food proposals may contain allergens.

Please inform our staff of any dietary restrictions or allergies that we should be aware of.

(*) In base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine.

La lista esaustiva è disponibile su richiesta.

(*) Based on local market availability, some products are frozen and deep-frozen at the origin.

The entire list is available on request.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according to EC 853/2004 regulation.

1. Glutine / Gluten 2. Crostacei / Shellfish 3. Uova / Eggs 4. Pesce / Fish 5. Arachidi / Peanuts 6. Soia / Soy 7. Latticini / Dairies 8. Frutta a guscio / Nuts 9. Sedano / Celery 10. Senape / Mustard 11. Sesamo / Sesame

12. Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites 13. Lupini / Lupini beans 14. Molluschi / Molluscs



Locale|Local



Vegetariano | Vegetarian



Artigianale | Handmade



Senza glutine | Gluten free



Senza lattosio | Lactose free



Vegan



Pesca sostenibile | Sustainable fishing